

## Menue

### *Apèrohäppchen*

-----

### *Gefüllte Minipaprikaschoten*

-----

### *Schweinsfilet im Speckmantel mit country fries*

-----

### *gebratene Ananas*

### Apèrohäppchen

Blätterteig  
Schinken  
Speckwürfeli  
Saucenrahm  
Petersilie  
1 Ei  
Salz u. Pfeffer

Blätterteig in Quadrate schneiden  
Schinken, Speckwürfeli und Petersilie im Cutter zerkleinern. Saucenrahm zugeben, so dass eine streichfähige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Alle 4 Seiten des Bodens mit Eiweiss bestreichen  
Masse darauf verteilen und den Deckel mit einer Gabel auf allen 4 Seiten leicht andrücken.  
Die Fleischkräpfchen mit Eigelb bestreichen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

### Gefüllte Paprikaschoten

(Zutaten für 20 Stück)

10 Minipaprika  
Olivenöl  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Karotte  
350 g braune Champignons  
1 TL Tomatenmark  
1 EL Rotweib  
1 Tomate  
Salz, Pfeffer  
2 Zweige Thymian  
100 g geriebener Emmentaler

Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit Olivenöl beidseitig einreiben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.  
Zwiebel, Rüeblli und Champignons fein hacken und in einer Pfanne anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen und anschliessend mit Rotwein ablöschen.  
Tomate fein hacken, dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen  
So lange schmoren, bis der Tomatensaft einreduziert ist.  
Die Füllung in die halbierten Paprika streichen, mit Käse bestreuen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 10-15 min. backen.

## **Schweinefilet**

(Zutaten für 4 Personen)

Ca. 600 g Schweinefilet  
200 g Specktranchen  
Bratbutter  
Salz und Pfeffer

Filet in 3-4 cm dicke Tranchen schneiden. Jede Tranche einzeln mit Speck umwickeln. 3 Tranchen zusammen nochmals mit Speck umwickeln und mit Schnur binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Kochbutter beidseitig anbraten.

## **Country fries**

(Zutaten für 4 Personen)

8 festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
Paprika  
Olivenöl

Kartoffeln ohne zu schälen längs in 8 Schnitze teilen Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.  
Kuchenblech einölen, Kartoffeln darauf verteilen und im auf 210 °C aufgeheizten Ofen goldbraun backen.  
Kartoffeln von Zeit zu Zeit wenden.

## **Gebratene Ananas**

(Zutaten für 4 Personen)

1 EL Bratbutter  
2 EL Zucker  
1 halbe Ananas  
1 EL Pfefferminze in Streifen  
Geschnitten  
200 ml Vanilleglace

Bratbutter in Pfanne erhitzen, die in Scheiben geschnittene Ananas begeben, mit Zucker bestreuen und ca. je 2 min beidseitig braten.  
Noch warm anrichten, mit Pfefferminze garnieren und einer Kugel Glace servieren-

## **Weine**

**Weisswein:** Erlacher Chasselas  
**Rotwein:** Erlacher Pinot noir

**Gutes Gelingen und  
ä Guete**